

PREPORUKE

PREPORUKA KOMISIJE (EU) 2017/84

od 16. siječnja 2017.

o praćenju ugljikovodika iz mineralnih ulja u hrani te u materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije, a posebno njegov članak 292.,

budući da:

- (1) Ugljikovodici iz mineralnih ulja (MOH) kemijski su spojevi koji se dobivaju uglavnom iz sirove nafte, ali proizvode se i sintetski iz ugljena, prirodnog plina i biomase. Ugljikovodici iz mineralnih ulja mogu biti prisutni u hrani kao posljedica kontaminacije iz okoliša, putem maziva za strojeve koji se upotrebljavaju u žetvi ili u proizvodnji hrane, putem pomoćnih tvari u procesu proizvodnje ili putem prehrambenih aditiva i materijala koji dolaze u dodir s hranom. S proizvodima prehrambene kvalitete od ugljikovodika iz mineralnih ulja postupaju se tako da se sadržaj aromatskih ugljikovodika iz mineralnih ulja (MOAH) svede na najmanju moguću mjeru.
- (2) Znanstveni odbor za kontaminante u prehrambenom lancu (Odbor CONTAM) Europske agencije za sigurnost hrane (EFSA) zaključio je 2012. ⁽¹⁾ da se potencijalni učinci ugljikovodika iz mineralnih ulja na ljudsko zdravlje znatno razlikuju ovisno o skupini tvari kojoj pripadaju. Aromatski ugljikovodici iz mineralnih ulja mogu djelovati kao genotoksične kancerogene tvari, a zasićeni ugljikovodici iz mineralnih ulja (MOSH) mogu se nakupljati u ljudskom tkivu i štetno utjecati na jetra. Budući da se neki aromatski ugljikovodici iz mineralnih ulja smatraju mutagenima i kancerogenima, važno je organizirati praćenje ugljikovodika iz mineralnih ulja kako bi se bolje razumjela relativna prisutnost zasićenih ugljikovodika iz mineralnih ulja i aromatskih ugljikovodika iz mineralnih ulja u prehrambenim proizvodima koji znatno pridonose prehrambenoj izloženosti.
- (3) Sumnja se da migracija iz materijala koji dolaze u dodir s hranom, primjerice papirnatih i kartonskih ambalaža, znatno pridonosi ukupnoj izloženosti, te bi stoga praćenje trebalo uključivati pretpakiranu hranu, materijal za pakiranje i prisutnost funkcionalnih barijera te opremu koja se upotrebljava za skladištenje i preradu. Migracija ugljikovodika iz mineralnih ulja iz ambalaže u hranu može biti veća zbog određenih parametara, primjerice vremena ili uvjeta skladištenja. Budući da je lakše otkriti ugljikovodike iz mineralnih ulja ako se pojavljuju u velikim količinama, u strategiji uzorkovanja trebalo bi uzeti u obzir takve parametre kad je njihova migracija najveća.
- (4) Radi osiguravanja pouzdanosti dobivenih analitičkih podataka države članice trebale bi osigurati dostupnost prikladne analitičke opreme te steći dostatno iskustvo u analizi ugljikovodika iz mineralnih ulja u hrani i u materijalima koji dolaze u dodir s hranom prije dobivanja rezultata analize.
- (5) Radi osiguravanja jedinstvene primjene ove preporuke Referentni laboratorij Europske unije za materijale koji dolaze u dodir s hranom (EU-RL) trebao bi nadležnim tijelima država članica i drugim zainteresiranim stranama staviti na raspolaganje dodatne smjernice, uključujući smjernice o informacijama koje se mogu prikupiti prilikom istraživanja te o metodama uzorkovanja i analize.

DONIJELA JE OVU PREPORUKU:

1. Države članice trebale bi, uz aktivno sudjelovanje subjekata u poslovanju s hranom te proizvođača, prerađivača i distributera materijala koji dolaze u dodir s hranom i drugih zainteresiranih strana, tijekom 2017. i 2018. pratiti prisutnost ugljikovodika iz mineralnih ulja u hrani. Praćenje bi trebalo obuhvatiti životinjsku mast, kruh i peciva, fine pekarske proizvode, žitne pahuljice, slastice (uključujući čokoladu) i kakao, riblje meso, riblje proizvode (konzervirana riba), žitarice za prehranu ljudi, sladoled i deserte, uljano sjemenje, tjesteninu, proizvode od žitarica, mahunarke, kobasice, orašaste plodove, biljna ulja te materijale koji dolaze u dodir s hranom koji se upotrebljavaju za te proizvode.

⁽¹⁾ Znanstveni odbor EFSA-e za kontaminante u prehrambenom lancu (CONTAM); Znanstveno mišljenje o ugljikovodicima iz mineralnih ulja u hrani. EFSA Journal 2012.;10(6):2704, 185 str. doi:10.2903/j.efsa.2012.2704.

2. Kako bi se osigurala jedinstvena primjena ove preporuke i došlo do pouzdanih i usporedivih rezultata praćenja, trebalo bi slijediti posebne smjernice koje će izraditi Referentni laboratorij EU-a u kontekstu ove Preporuke („smjernice”). Budući da takve smjernice još ne postoje, države članice trebale bi surađivati s Referentnim laboratorijem EU-a kako bi ih zajednički izradile u skladu s njihovim potrebama u području razvoja analitičkih sposobnosti.
3. Države članice trebale bi uzorkovanje hrane provoditi u skladu s odredbama iz Uredbe Komisije (EZ) br. 333/2007 ⁽¹⁾. U uzorkovanje bi trebalo uključiti razmjernan broj pretpakiranih prehrambenih proizvoda. Uzorkovanje materijala koji dolaze u dodir s hranom trebalo bi provoditi u skladu s najboljim praksama prikladnima za pojedine materijale ili predmete, kako će biti navedeno u smjernicama. Trebalo bi istražiti i moguće druge izvore ugljikovodika iz mineralnih ulja povezane s upotrebom materijala koji dolaze u dodir s hranom u lancu opskrbe, primjerice tijekom skladištenja ili prerade, ako su prisutne jasne naznake da oni pridonose prisutnosti ugljikovodika iz mineralnih ulja. Pri uzorkovanju pretpakirane hrane trebalo bi se usredotočiti na proizvode kojima se približava kraj minimalnog roka trajanja i čije se skladištenje i prerada provode pri relativno toplim uvjetima.
4. Potrebno je analizirati uzorke proizvoda kako se stavljaju na tržište. Kad je riječ o pretpakiranoj hrani, potrebno je utvrditi razinu ugljikovodika iz mineralnih ulja i u hrani i u materijalu koji dolazi u dodir s hranom, ako se sumnja da je potonji izvor otkrivenih ugljikovodika iz mineralnih ulja. Potrebno je posvetiti posebnu pozornost razlikama između zasićenih ugljikovodika iz mineralnih ulja i aromatskih ugljikovodika iz mineralnih ulja te tumačenju rezultata analize radi osiguravanja pouzdanosti i usporedivosti dobivenih podataka. Države članice koje namjeravaju analizirati prisutnost zasićenih i aromatskih ugljikovodika iz mineralnih ulja u hrani i materijalima koji dolaze u dodir s hranom mogu zatražiti tehničku pomoć Referentnog laboratorija EU-a za materijale koji dolaze u dodir s hranom.
5. Utvrdi li se prisutnost ugljikovodika iz mineralnih ulja u hrani, države članice trebale bi provesti daljnja istraživanja u objektima u poslovanju s hranom radi otkrivanja mogućeg izvora ili više njih. Istraživanje bi, kad god je to moguće, trebalo obuhvaćati sustave kojima se koristi subjekt u poslovanju s hranom i kojima bi se moglo utjecati na kontaminaciju ili je nadzirati (npr. metode proizvodnje i prerade, analiza opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP) ili slični sustavi ili mjere koji se provode radi sprečavanja takve prisutnosti).
6. Utvrdi li se prisutnost ugljikovodika iz mineralnih ulja u materijalima koji dolaze u dodir s hranom ili koji potječu od tih materijala, države članice trebale bi prikupiti podatke o materijalu koji dolazi u dodir s hranom (npr. vrsta i sastav materijala za pakiranje, prisutnost funkcionalne barijere, rok trajanja pakirane hrane) i provesti dodatna istraživanja u objektima proizvođača, prerađivača i distributera materijala koji dolaze u dodir s hranom kako bi se utvrdili sustavi kojima se koriste predmetna poduzeća (npr. metode proizvodnje i prerade materijala koji dolazi u dodir s hranom te dokumentacija koja je potrebna na temelju Uredbe komisije (EZ) br. 2023/2006 ⁽²⁾ o dobroj proizvođačkoj praksi), kako će biti navedeno u smjernicama.
7. Države članice, subjekti u poslovanju s hranom, proizvođači, prerađivači i distributeri materijala koji dolaze u dodir s hranom i ostale zainteresirane strane trebale bi EFSA-i dostaviti podatke o praćenju izražene na temelju ukupne mase s informacijama i u formatu elektroničkog izvješćivanja kako je utvrdila EFSA radi kompilacije u jedinstvenu bazu podataka. Podatke o praćenju trebalo bi po mogućnosti dostaviti do 1. listopada 2017. te potom do 1. listopada 2018. Posljednje bi rezultate trebalo dostaviti do 28. veljače 2019. Eventualno raspoložive podatke o prisutnosti iz 2016. koji još nisu dostavljeni trebalo bi u skladu s istim uvjetima dostaviti što je prije moguće.

Sastavljeno u Bruxellesu 16. siječnja 2017.

Za Komisiju
Vytenis ANDRIUKAITIS
Član Komisije

⁽¹⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 333/2007 od 28. ožujka 2007. o metodama uzorkovanja i analitičkim metodama za službenu kontrolu razina olova, kadmija, žive, anorganskog kositra, 3-MCPD-a i benzo(a)pirena u hrani (SL L 88, 29.3.2007., str. 29.).

⁽²⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 2023/2006 od 22. prosinca 2006. o dobroj proizvođačkoj praksi za materijale i predmete koji dolaze u dodir s hranom (SL L 384, 29.12.2006., str. 75.).